

Falsk ostkaka ála Drott

FALSK OSTKAKA

För 4 personer

TILLAGNINGSTID:

55 minuter*

1 kg zucchini/squash

1 dl mandelmjöl

1 dl hackad mandel

0.5 dl kokossocker

5 st bittermandlar

4 st ägg

HUSGERÅD

Skalkniv

Kastrull

Stavmixer

Sil

Bunke

Måttsats

Rivjärn

Ugnssäker form

Provsticka

*Tiden det tar att koka och göra zucchinipuré är inte inräknad.

Allergiinformation: Receptet innehåller ägg och mandel.

Inlägget innehåller reklam genom annonslänkar för Bodystore, Hemköp och Bagaren & Kocken.

Falsk ostkaka ála Drott

Falsk ostkaka

Tänk att kunna njuta av en ostkaka utan mejerier och spannmål! Är det möjligt?

Ja, nu är längtan och sökandet över, låt dig förföras av detta härliga recept på Falsk ostkaka!

Gör även ett besök och läs mer om [våra tankar kring receptet](#) Falsk ostkaka ála Drott på bloggen.

Så här gör du

- Skala din zucchini och dela i bitar
- Lägg ner zucchinibitarna i en kastrull
- Häll på vatten och låt dem koka mjuka, ca 15-20 minuter
- Häll av vattnet
- Mixa med hjälp av [stavmixen](#) till ett slätt mos/puré
- Häll över i en sil och låt vattnet rinna av, låt stå tills den svalnat och så mycket av vattnet som möjligt runnit av
- Sätt ugnen på 200 grader
- Mät upp och blanda samman, [mandelmjöl](#), hackad [mandel](#) och [kokossocker](#) i en bunke
- Finriv bittermandlarna och tillsätt i blandningen
- Rör om
- Tillsätt äggen och rör om till en slät smet
- Häll ner den avsvalnade zucchinipurén
- Rör samman allt till en fin smet
- Häll smeten i en ugnssäker form, vi använde en form med måtten 20×25 cm
- Grädda mitt i ugnen i 45 minuter tills den börjar få lite färg och känns torr på provstickan
- Klart!

Servera din ostkaka ljummen tillsammans med [snabb bärsylt](#) och vispad kokosgrädde.

Om du gör din ostkaka i förväg går det bra att värma den något i ugnen innan det är dax att Njuta.



Paleo så gott och så enkelt!

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore](#), [Hemköp](#) och husgeråden är länkade till webbutiken [Bagaren & Kocken](#)

Falsk ostkaka åla Drott



Paleo för ett hälsosammare liv!

Jenny & Magnus Andersson

Licensierade kostrådgivare inom Paleo och lågkolhydratkost, kokboks författare samt hälso- och matinspiratörer.

Ren och naturlig mat ligger oss varmt om hjärtat. Vi har funnit vår väg till hälsa genom Paleo och brinner nu för att hjälpa andra med kost och hälsa genom ett ursprungsperspektiv.
